

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
СОЮЗА ССР

САРДИНЫ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

ГОСТ 13271—67

Издание официальное

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ СССР ПО СТАНДАРТАМ
Москва

gost.e-ecolog.ru

УДК 639.222.5 : 006.354 Группа Н26

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ СОЮЗА ССР

САРДИНЫ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ

Технические условия

Sold-smoked sardine.
Specifications

ГОСТ 13271—67*

ОКП 92 6311, 92 6314

Утвержден Комитетом стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров СССР 2 октября 1967 г. Срок введения установлен с 01.01. 1968 г.

Проверен в 1981 г. Постановлением Госстандарта от 18.02.82 № 718 срок действия продлен до 01.01. 1987 г.

Несоблюдение стандарта преследуется по закону

Настоящий стандарт распространяется на сардины (сардину, атлантическую, марокканскую и мексиканскую, сардинопс и сардинеллу — sardina, sardinops, sardinella) холодного копчения.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Для холодного копчения используют мороженые и соленые сардины первого сорта, соответствующие требованиям технических условий, утвержденных в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

1.2. Поваренная пищевая соль, применяемая при посоле сардин, должна быть не ниже первого сорта по ГОСТ 13830—68.

1.3. Сардины холодного копчения приготовляют по технологической инструкции, утвержденной в установленном порядке, с соблюдением санитарных норм и правил Министерства здравоохранения СССР.

1.4. По видам разделки сардины холодного копчения выпускают:

а) неразделанные — рыба выкопчена в целом виде. Допускается приготовление жаброванных сардин холодного копчения;

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

** Переиздание май 1982 г., с Изменениями № 1, 2, 3, утвержденными в июне 1979 г., в декабре 1980 г., в феврале 1982 г. (ИУС № 8—1979 г., ИУС № 2—1981 г., ИУС № 5—1982 г.).*

б) обезглавленные — рыба, у которой голова (с плечевыми костями) и внутренности удалены без разреза по брюшку; остатки внутренностей, икра или молоки могут быть оставлены в рыбе;

в) спинки — рыба, у которой удалены голова с плечевыми костями, внутренности и брюшная часть.

Спинку из сардинеллы приготовляют длиной не менее 18 см.

1.5. Размер рыбы холодного копчения должен быть не менее:

11 см — сардины марокканской и мексиканской;

15 см — сардины атлантической, сардинеллы, сардинопса.

1.4, 1.5 (Измененная редакция, Изм. № 2).

1.6. В зависимости от качества сардины холодного копчения подразделяют на два сорта: первый и второй.

1.7. По органолептическим и физико-химическим показателям сардины холодного копчения должны соответствовать требованиям, указанным в таблице.

Наименования показателей	Характеристика и нормы для сортов	
	первого	второго
1. Внешний вид	Рыба целая с чистой поверхностью Допускаются незначительные повреждения жаберных крышек и плавников, а также незначительный жировой натек и слегка покрытая жиром поверхность сардин; небольшие срывы и порезы кожи	То же, что для первого сорта Допускаются жировые натеки, покрытая жиром поверхность, срывы и порезы кожи, надломанные головки и лопнувшее брюшко, но без выпадения внутренностей
	Допускаются отпечатки сетки или прутков на поверхности копченой рыбы (без загрязнения сажей)	
2. Цвет чешуйчатого покрова	От светло-золотистого до темно-золотистого	То же, что для первого сорта Допускается от соломенного до темно-золотистого
3. Консистенция мяса	От нежной, сочной до плотной	То же, что для первого сорта Допускается суховатая, слегка ослабевшая, но не дряблая
4. Вкус и запах мяса	Свойственные сардинам холодного копчения, без порочащих признаков с присущим некоторым видам сардин кисловатым привкусом или без него	То же, что для первого сорта Допускается слабый запах окислившегося жира на поверхности

Продолжение

Наименования показателей	Характеристика и нормы для сортов	
	первого	второго
5. Массовая доля поваренной соли, %	От 5 до 8	От 5 до 10
6. Массовая доля влаги в мясе, %, не более:		
для сардины атлантической, марокканской и мексиканской	62	
для сардинопса и сардинеллы	60	

Примечание. Для местной реализации допускается выпуск сардины атлантической, марокканской и мексиканской с массовой долей влаги в мясе рыбы не более 64%, сардинеллы и сардинопса не более 62%.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3).

1а. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

1а.1. Правила приемки — по ГОСТ 7631—73.

(Введен дополнительно, Изм. № 1).

2. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

2.1. Методы отбора проб — по ГОСТ 7631—73.

2.2. Методы испытаний — по ГОСТ 13929—68 и ГОСТ 13930—68.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

3. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

3.1. Сардины холодного копчения упаковывают:

а) в дощатые ящики или ящики из гофрированного картона вместимостью нетто до 10 кг;

б) в короба из плетеного шпона вместимостью нетто до 10 кг;

в) в картонные коробки вместимостью до 1 кг;

г) в другие виды мелкой (потребительской) тары вместимостью до 1 кг, обеспечивающей сохранность качества продукта с соблюдением санитарных норм и правил Министерства здравоохранения СССР.

3.2. Для местной реализации допускается упаковывать сардины холодного копчения в ящики дощатые, из гофрированного картона и в инвентарную тару (отвечающую санитарным требованиям) предельной массой рыбы 20 кг.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

3.3. Тара должна быть прочная сухая и чистая. Ящики должны иметь на торцовых сторонах по два или три отверстия диаметром 25—30 мм, а картонные коробки — по 4—5 отверстий диаметром 5 мм.

Для иногородних перевозок деревянные ящики с рыбой должны быть забиты и по торцам обтянуты металлической лентой или проволокой, а картонные ящики обтянуты металлической лентой или проволокой или оклеены гуммированной лентой.

3.4. Сардины, расфасованные в коробки или другие виды мелкой (потребительской) тары, укладывают в деревянные или картонные ящики вместимостью до 20 кг.

3.5. Сардины холодного копчения укладывают ровными плотными рядами, головкой к торцовым сторонам ящика. Тару предварительно выстилают, за исключением торцовых сторон, пергаментом по ГОСТ 1341—74, подпергаментом по ГОСТ 1760—68 или целлофаном.

3.6. В одну единицу тары упаковывают сардины одного сорта, наименования и способа разделки.

Допускается в каждой таре не более 10% рыб (по счету) меньше установленного размера.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

3.7. Маркировку тары с сардинами холодного копчения производят по ГОСТ 7630—75.

3.8. Транспортировать сардины холодного копчения должны в соответствии с правилами и инструкцией по перевозке скоропортящихся грузов, утвержденных в установленном порядке.

3.9. Хранить сардины холодного копчения должны на производственных и распределительных холодильниках при температуре от 0 до минус 5°С не более 2 мес, считая с даты выработки в соответствии с инструкцией, утвержденной в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

Изменение № 4 ГОСТ 13271—67 Сардины холодного копчения. Технические условия

Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 20.10.86 № 3133 срок введения установлен

с 01.04.87

Пункты 1.1, 1.2 изложить в новой редакции: «1.1. Сардины холодного копчения приготовляют в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям, с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

1.2. Сырье и материалы, используемые при производстве сардин холодного копчения, должны быть не ниже первого сорта:

сардины мороженые по ГОСТ 21230—75;

сардины соленые по нормативно-технической документации;

пищевая поваренная соль по ГОСТ 13830—84».

Пункт 1.3 исключить.

Пункт 1.7. Таблица. Нумерацию показателей исключить;

графа «Характеристика и нормы для сортов». Для показателя «Внешний вид». Заменить слова: для первого сорта — «небольшие срывы и порезы кожи» на «срывы кожи не более 1 см^2, порезы — не более 1 см»; для второго сорта перед словом «срывы» дополнить словом: «небольшие»; для показателя «Вкус и запах мяса» для первого сорта изложить в новой редакции: «Свойственные сардинам холодного копчения, без порочащих признаков с присущим кисловатым привкусом».

Раздел 1 дополнить пунктом — 1.8: «1.8. Сардины холодного копчения первого и второго сортов по микробиологическим показателям должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и норма
Общая бактериальная обсемененность 1 г продукта, не более	5×10^5
Наличие бактерий группы кишечной палочки в 1 г продукта	Не допускается
Наличие сальмонелл в 25 г продукта	То же

Раздел 1*а* изложить в новой редакции:

«1а. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

1а.1. Правила приемки — по ГОСТ 7631—85.

1а.2. Выборка и периодичность определения микробиологических показателей сардин холодного копчения — в соответствии с порядком санитарно-микробиологического контроля производства рыбы горячего и холодного копчения, утвержденным Министерством здравоохранения СССР».

Разделы 2, 3 изложить в новой редакции:

(Продолжение см. с. 232)

(Продолжение изменения к ГОСТ 13271—67)

«2. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

2.1. Методы отбора проб — по ГОСТ 7631—85 и ГОСТ 26668—85.

2.2. Методы испытаний — по ГОСТ 7636—85, ГОСТ 26669—85 и ГОСТ 26670—85.

2.3. Определение микробиологических показателей проводят по методам, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

3. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

3.1. Сардины холодного копчения упаковывают:

в ящики дощатые по ГОСТ 13356—84, предельной массой продукта 10 кг;

в ящики из гофрированного картона по нормативно-технической документации, предельной массой продукта 10 кг;

в короба плетеные из шпона по нормативно-технической документации, предельной массой продукта 10 кг;

в пачки из картона и пакеты пленочные, разрешенные Министерством здравоохранения СССР предельной массой продукта 1 кг.

Допускается для местной реализации упаковывать сардинеллу и сардинопс холодного копчения в ящики дощатые, в ящики из гофрированного картона и в инвентарную тару, отвечающую санитарным требованиям предельной массой продукта 20 кг; сардины марокканскую, мексиканскую и атлантическую, предельной массой продукта 10 кг.

3.2. Пачки из картона с сардинами холодного копчения упаковывают в ящики дощатые или ящики из гофрированного картона с обечайками, для местной реализации в инвентарную тару, предельной массой продукта 20 кг, пленочные пакеты — 10 кг.

3.3. Тара должна быть прочная, сухая, чистая. Ящики дощатые и из гофрированного картона должны иметь на торцовых сторонах по два-три круглых отверстия диаметром от 25 до 30 мм, пачки из картона и пакеты пленочные диаметром от 10 до 12 мм.

3.4. Сардины холодного копчения укладывают ровными плотными рядами, головой к торцовым сторонам ящика.

В каждой упаковочной единице должна быть рыба одного вида, способа разделки и сорта. Допускается в каждой упаковочной единице не более 10 % рыб (по счету) меньше установленного размера.

Тара, перед упаковыванием в нее сардин холодного копчения, должна быть выстлана изнутри, за исключением торцовых сторон, пергаментом по ГОСТ 1341—84, подпергаментом по ГОСТ 1760—81 или пленкой целлюлозной по ГОСТ 7730—74.

3.5. Дощатые ящики с рыбой должны быть забиты, а для иногородних перевозок скреплены по торцовым сторонам стальной упаковочной лентой по ГОСТ 3560—73 или стальной проволокой по ГОСТ 3282—74, короба плетеные из шпона обвязаны веревкой по ГОСТ 1868—72 или стальной проволокой.

Ящики из гофрированного картона с продукцией должны быть обтянуты стальной проволокой или оклеены клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251—72 или полиэтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477—86.

Допускается для местной реализации ящики с обечайками не обтягивать лентой или проволокой.

(Продолжение см. с. 233)

(Продолжение изменения к ГОСТ 13271—67)

3.6. Маркируют тару с продукцией по ГОСТ 7630—75, транспортную тару — по ГОСТ 14192—77.

3.7. Транспортируют сардины холодного копчения в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов.

Пакетирование — по ГОСТ 23285—78.

3.8. Хранят сардины холодного копчения при температуре от 0 до минус 5 °С не более 2 мес.

(Продолжение см. с. 234)

(Продолжение изменения к ГОСТ 13271—67)

Сардины холодного копчения, фасованные в пачки из картона, хранят при температуре от 0 до минус 5 °С не более 1 мес; фасованные в пленочные пакеты хранят при температуре:

под вакуумом — от минус 4 до минус 8 °С — 30 сут;

без вакуума — от минус 4 до минус 8 °С — 20 сут.

Срок хранения сардин холодного копчения устанавливают с даты изготовления».

(ИУС № 1 1987 г.)

Изменение № 5 ГОСТ 13271—67 Сардины холодного копчения. Технические условия

Утверждено и введено в действие Постановлением Государственного комитета СССР по управлению качеством продукции и стандартам от 10.11.89 № 3337

Дата введения 01.06.90

По всему тексту стандарта заменить слово: «приготовляют» на «изготовляют».

Пункты 1.2, 1.8 изложить в новой редакции: «1.2. Сырье и материалы, используемые для изготовления сардин холодного копчения, должны быть не ниже первого сорта (при наличии сортов) и соответствовать требованиям:

сардины мороженые — ГОСТ 21230—75;

сардины мороженые полуфабрикат — нормативно-технической документации;

сардины соленые — нормативно-технической документации;

сардины соленые полуфабрикат — нормативно-технической документации;

сардинелла солено-мороженая полуфабрикат — нормативно-технической документации;

сырье древесное для копчения продуктов — нормативно-технической документации;

соль поваренная пищевая — ГОСТ 13830—84.

Солено-мороженый полуфабрикат, направляемый на изготовление сардин холодного копчения, должен быть по качеству не ниже требований, предъявляемый к соленым сардинам первого сорта.

1.8. По микробиологическим показателям сардины холодного копчения должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и нормы
Мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы в 1 г продукта, КОЕ, не более	5×10^3
Наличие бактерий группы кишечных палочек в 1 г продукта	Не допускается
Наличие патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл, в 25 г продукта	То же
Наличие коагулазоположительного стафилококка в 1 г продукта	»

Раздел 1 дополнить пунктом — 1.9: «1.9. Остаточные количества пестицидов не должны превышать максимально допустимых уровней, а содержание токсичных элементов — норм, утвержденных Министерством здравоохранения СССР».

(Продолжение см. с. 346)

(Продолжение изменения к ГОСТ 13271—67)

Раздел 1а дополнить пунктами — 1*а*.3, 1*а*4: «1а.3. Анализ на патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, проводят органы государственного санитарного надзора.

1а.4. Определение остаточных количеств пестицидов и токсичных элементов проводят в соответствии с порядком, установленным Министерством здравоохранения СССР и Министерством рыбного хозяйства СССР».

Раздел 2 изложить в новой редакции:

«2. Методы испытаний

2.1. Методы отбора проб — по ГОСТ 7631—85, ГОСТ 26668—85.

Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929—86.

2.2. Методы испытаний — по ГОСТ 7631—85, ГОСТ 7636—85, ГОСТ 26669—85, ГОСТ 26670—85, ГОСТ 26927—86, ГОСТ 26930-86 — ГОСТ 26934-86.

2.3. Определение микробиологических показателей и остаточных количеств пестицидов проводят по методам, утвержденным Министерством здравоохранения СССР».

Пункт 3.1. Третий абзац после слов «картона по» дополнить словами: «ГОСТ 13516—86 и другой»;

пятый, шестой абзацы изложить в новой редакции: «в пачки из картона по нормативно-технической документации предельной массой продукта 1,0 кг;

в пакеты пленочные по нормативно-технической документации предельной массой продукта 1,0 кг.

Допускается для местной реализации упаковывать сардинеллу и сардинопс холодного копчения в ящики дощатые или из гофрированного картона, в полимерные многооборотные ящики по нормативно-технической документации, в инвентарную тару, отвечающую санитарным требованиям, предельной массой продукта 20 кг; сардины марокканскую, мексиканскую и атлантическую — предельной массой продукта 10 кг».

Пункт 3.4. Заменить ссылку: ГОСТ 1760—81 на ГОСТ 1760—86.

Пункт 3.5. Заменить ссылки: ГОСТ 1868—72 на ГОСТ 1868—88, ГОСТ 18251—72 на ГОСТ 18251—87.

Пункт 3.6 изложить в новой редакции: «3.6. Маркируют тару с продукцией по ГОСТ 7630—87.

Транспортная маркировка — по ГОСТ 7630—87 и ГОСТ 14192—77».

Пункт 3.7 дополнить ссылкой: ГОСТ 24597—81.

(ИУС № 2 1990 г.)

gost.e-ecolog.ru